



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CHRONICON RESERVE DOC 2011

Chronicon é a estrela da Zaccagnini, um vinho de intensa cor vermelho rubi com nuances granada e aroma intenso característico, típico desta cepa. É encorpado e robusto, muito equilibrado, com madeira e taninos bem orquestrados. Ideal para acompanhar carnes de caça e também uma excelente opção para presentear! Depois de colhidas manualmente, as uvas são gentilmente prensadas e fermentadas em tanques de aço inox com temperatura controlada. O amadurecimento acontece por 12 meses em barricas de carvalho seguido de evolução em garrafa.

Detalhes

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Itália
Região Abruzzo
Produtor Zaccagnini
Safra 2011

Elaboração

Uva 100% Montepulciano
Teor Alcoólico 13%
Amadurecimento 12 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho Rubi intenso com reflexos granada
Olfativo Frutas vermelhas, pimenta negra, chá, herbáceo, frutas secas e um toque balsâmico
Gustativo Denso, vivo, equilibrado, bom corpo, ótima acidez, gastronômico, final persistente
Harmonização Carnes assadas, porqueta, risoto funghi, cabrito à Toscana, pizzas e massas no geral

Do Produtor

Em 1978 Ciccio Zaccagnini fundou a empresa com nome de Fattoria Zaccagnini e iniciou a produção de seu próprio vinho. A paixão pelo trabalho sempre venceu os sacrifícios e logo seus vinhos alcançaram um sucesso inesperado. Como resultado do trabalho duro, apaixonado e sacrificante, os vinhos Zaccagnini conquistaram vários prêmios e prestígio. Todos com objetivo único de alcançar a melhor qualidade do Terroir de Abruzzo.

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16º
Estimativa de Guarda Pronto ou mais 5 anos